

# «Ich wollte Menschen eine Freude bereiten»

Alexandra Helbling ist neues Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Von Svenja Müller

**Name:** Alexandra Helbling  
**Beruf:** Konditorin-Confiseurin  
**Wohnort:** Steinerberg

**Interview** Alexandra Helbling ist ohne Zweifel ein Patisserie-Talent. Mit ihren süssen Kreationen begeistert sie täglich die Kundschaft der Peter Amstad Bäckerei und Konditorei in Cham. Nun darf sie auch verschiedene fachkundige Juroren mit ihren Süssspeisen überzeugen. Die junge Konditorin-Confiseurin ist seit neuestem Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

**Alexandra Helbling, weshalb wähltest du den Beruf Konditorin-Confiseurin? Hattest du schon von klein auf ein Faible für süsse Speisen?**

Meine Mutter hat, als ich jünger war, sehr viel gebacken und vielen Leuten eine Freude damit gemacht. Seither will ich das auch – Menschen mit meinem Können eine Freude bereiten. Mir gefällt es, mit simplen Produkten, die jeder kennt, kreative Speisen und Kreationen zu produzieren.

**Täglich schaffst du viele verschiedene süsse Delikatessen. Welches Dessert kreierst du am liebsten und welche Süssspeise stellst du überhaupt nicht gerne her?**

Eigentlich gibt es nichts, was ich nicht gerne mache, je nach Lust und Laune ist es mal dies und mal das. Sehr gerne mache ich aber Produkte mit Schokolade, Pralinen oder zum Beispiel Osterhasen.

**Isst du auch selbst gerne Desserts oder ist dir die Lust auf Süsses bereits vergangen?**

Ich muss zugeben, dass ich noch nie ein riesiges Schleckermaul war. Ich stelle lieber her als selber zu essen. Aber ab und zu habe auch ich gerne mal eine Praline oder eine Cremeschnitte.

**Wie kam es dazu, dass du ein neues Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft wurdest?**

2018 habe ich die Bronzemedaille an den SwissSkills in Bern gewonnen. Dadurch wurden sie auf mich



Alexandra Helbling ist der Überzeugung: «Wenn du nur tust, was du schon kannst, wirst du immer das bleiben, was du heute bist.»

z.V.g.

aufmerksam und haben mich dann angefragt ob ich Interesse hätte, Mitglied zu werden.

**Wie kann man sich das vorstellen, ein Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zu sein? Übst du regelmässig im Team? Und wie häufig nehmt ihr als Gruppe an Wettbewerben teil?**

Wir üben alle zwei Monate zusammen (wenn nicht gerade Pandemie ist) und die restliche Zeit übt man für sich oder man trifft sich privat miteinander. Den nächsten Wettbewerb, den wir bestreiten werden, ist die WM in Luxemburg 2022.

**Von wem werdet ihr bei der Junioren-Kochnationalmannschaft trainiert?**

Unsere Coaches sind Tobia Ciarulli, Thomas Kuster und Pascal Inauen. Sie helfen und unterschützen uns in allem, was anliegt.

**Was machst du, wenn du gerade keine leckeren Desserts herstellst? Wie verbringst du deine Freizeit?**

Ich bin ein sehr naturliebender Mensch. Wenn möglich bin ich am Wandern oder Klettern und bei schlechtem Wetter lese ich auch gerne mal ein Buch.

**Was bedeutet für dich Heimat?**

Ein Ort an dem man sich wohlfühlt und Leute um sich herum hat, die man gerne hat.

**Zum Schluss, sag, was du willst?**

Wenn du nur tust, was du schon kannst, wirst du immer das bleiben, was du heute bist.

**Kurz und bündig**

**Getränk:** Rivella

**Film:** Drei Schritte zu dir

**Buch:** Ophelia Scale

**Webseite:** [www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)